



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000616

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 18:20

da MARIANO GUARNIERI

Pizz'a Selva

Pizza dedicata a Puglianello, la mia città. "U pizz' 'a Selva" è un luogo dove ancora oggi, nonni e nipoti vanno alla ricerca degli asparagi. Da qui il gioco di parole "Pizz' a Selva" ovvero Pizza Selva.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

80 % farina 00

30% farina tipo 1, 64% di idratazione

25 g di sale per kg di farina

lievito 0.6 g per kg farina 24 ore lievitazione e puntatura di 16/18 ore.

Per la farcitura

80 g Fior di latte di Agerola

50 g di crema di asparagi

30 g di insalatina di asparagi croccanti

30 g di lonzardo di maiale nero casertano

Provolone del Monaco q.b

basilico

olio EVO Racioppella

foglioline di menta q.b.

Preparazione

Stendere il panetto con l'ammaccata tradizionale napoletana.

Sulla base stendere la crema di asparagi, quindi aggiungere il fior d'Agerola.

Cuocere il tempo necessario in forno a legna.

A crudo disporre gli asparagi ed il lonzardo croccante, qualche foglia di basilico, una spolverata di Provolone del Monaco e due o tre foglie di menta. Completare con un generoso giro di olio EVO Racioppella.